Просто хорошая газета
Отдушина
12+
ГАЗЕТА РЕКЛАМНАЯ ДЛЯ ДОСУГА
№16 (815) 15 апреля 2020 года
Издатель УП «Газета Слонимская» Основана 18 октября 2002 года Выходит один раз в неделю


Иллюстрационное фото

ЗАПИСКИ С НАТУРЫ

Искушение

Захотелось вдруг чего-нибудь сладенького. Как говорится — организм требует.

Бывает же такое. Не часто, но бывает. Чего уж там оправдываться. Так сильно захотелось, как дурню выстрелить... Помню, использовал когда-то один мой старый учитель такое сравнение.

Чем бы это душу, точнее, животик и язычок побаловать, потешить? Что там у нас есть в загашничке? Что там моя ненаглядная приховала в шкафчике на кухне, за банками с гречкой и пачками с лапшой?

Загашничек, конечно, не мой. Но пока её нет дома... Инфаркт, надеюсь, её от этого не схватит.

А-а-а, вот и оно. Эврика! Нашел! Ишь ты, как глубоко засунула. Думала, не найду! Но меня, старого пионерского следопыта, не проведёшь. И не такие схованки «раскапывали».

Произведём теперь маленькую экспроприацию, как говаривал один обрусевший еврей из славного города Симбирска. Его заветы нам хорошо в головы втемяшили: надо делиться с ближними, то бишь с народом.

Ух ты, и коробка-то такая красивенькая! Только из-за этой красоты её можно смело брать в магазине. Итак, что же там внутри у этого сладенького? Почитаем на обратной стороне упаковки. Где тут у нас этикетка с описанием содержимого, или, как там говорится по-научному, с ингредиентами?..

— Аскорбилпальминат...

Боже, выговорить даже тяжело! И зачем эти господа ученые -химики такие труднопроизносимые термины выдумывают?! Делать им, что ли, больше нечего? Так, идём дальше.

— Токоферолы...

Какое неприятное, однако, слово. Какую-то бациллу напоминает.

— Лецитин соевый...

Уже что-то почеловечнее...

— Е476...

Какая-то шифровка. Не люблю я эти химические премудрости! Чего там скрывать от простого народа? Почему не объяснить попроще?! Не все же в академиях учились!

— Лимонная кислота... Патока... Лактоза... Молоко сгущенное с сахаром...

Кажется, тут более-менее понятно.

— Белок сухой яичный... Ароматизаторы... Клюква сублимированная...

Тоже вроде не высшая математика.

— Консервант Е202... Агар... Консервант диоксида серы...

Нет! Хватит! Дальше читать не буду! Да пошли вы со своими токоферолами и диоксидами! Вы бы еще туда пургену* или касторки добавили, для улучшения пищеварения, так сказать! Не-е-е, так не пойдёт. Кто бы подумал: сколько всякой гадости в такой красоте напихано!

Что-то уже расхотелось мне сладенького. Не зря ведь кто-то мудрый сказал: «Меньше знаешь — лучше аппетит».

А коробка всё равно красивая. Так свежо и симпатично выглядят ягодки на рисунке, и птички ну как живые на веточке сидят...

Положу-ка я коробку на место. Не буду сегодня грешить. Поберегу женушкины нервы.

А себе возьму-ка я лучше горбушку черного хлеба да намажу мёдом с дедовой пасеки. Вначале тонкий слой масла, потом хороший слой густого меда — так в детстве мы делали.

Смакота-а-а неописуемая! И никакой тебе серы с пальминатами, никаких агаров с консервантами!

*Пурген — слабительное средство.

Игорь ПОДГОРОДЕЦКИЙ

НОВОСТИ

В СЛОНИМЕ ПРОЙДЕТ ЭЛЕКТРОННАЯ ЯРМАРКА ВАКАНСИЙ «НАЙДЕМ РАБОТУ ВМЕСТЕ»

В четверг, 16 апреля, пройдет электронная ярмарка вакансий Слонимского района для тех, кто ищет работу.

Ярмарка начнется в 15:00 и закончится в 17:00.

Электронная ярмарка вакансий проводится путём онлайн-общения между нанимателем и соискателем на сайте e-vacancy.by.

Для участия в электронной ярмарке вакансий приглашены такие организаций Слонима, как ООО «ВремяСтрой», ОАО «Слонимская камвольно-прядильная фабрика», УЗ «Слонимская ЦРБ», ОАО «Слонимский ремонтный завод», Слонимское ГУП ЖКХ.

Организации представят вакантные рабочие места для трудоустройства по рабочим специальностям, а также специалистов.

В рамках электронной ярмарки вакансий соискатели будут иметь возможность ознакомиться с вакансиями, имеющимися в организациях, режимом и условиями труда, задать интересующие вопросы, направить резюме, получить электронную консультацию по вопросу трудоустройства, приглашение на собеседование в режиме реального времени.

Жанна ИВАНОВА

В СЛОНИМСКОМ ГУП ЖКХ ПРИЕМ ГРАЖДАН ВРЕМЕННО ПРЕКРАТИЛИ

Слонимское ГУП ЖКХ информирует, что в целях профилактики инфекции, вызванной коронавирусом SARC/CoV-2019, прием граждан в административных зданиях предприятия временно прекращен.

Ряд документов можно заказать по телефону с возможной последующей отправкой почтой на домашний адрес. Это выдача выписки (копии) из трудовой книжки, справки о месте работы, службы и занимаемой должности, справки о периоде работы, службы по телефону: 6-70-38 (отдел кадров); выдача справки о размере заработной платы по телефону: 6-70-28 (бухгалтерия).

По вопросам аренды недвижимого имущества просьба звонить по телефону: 6-70-05 или воспользоваться информацией на сайте предприятия.

Жанна ИВАНОВА

ПРОИСШЕСТВИЕ

В Слониме в квартире погибли двое братьев

ШЕСТЬ ЧЕЛОВЕК СПАСЕНЫ

10 апреля в 10:13 очевидец сообщил в службу 101 о загорании в квартире пятиэтажки по улице Клары Давыдюк в Слониме.



Помощь пострадавшим

К месту вызова незамедлительно направились пожарные автоцистерны и тридцатиметровая автолестница.

Из окна на четвертом этаже вырывались языки пламени.

При проведении разведки и ликвидации пожара работники МЧС в жилой комнате на диване обнаружили погибшим хозяина жилища 1955 года рождения, а в соседней комнате — его брата 1973 года рождения.

С пятого этажа с применением маски для защиты органов дыхания огнеборцами спасены 6 человек — 4 взрослых и 2 ребенка, 2006 и 2012 годов рождения, с нижних этажей эвакуированы 6 жильцов.

Огнем уничтожена мебель, поврежден пол, закопчены стены.

Предполагаемая причина пожара — неосторожное обращение с огнем при курении хозяина квартиры, отмечает сайт Гродненского областного управления МЧС.

Микола КОНОНОВИЧ
ФОТО СЛОНИМСКИЙ РОЧС

ПАЗНАЙ СЯБЕ НА ФОТА

Паважаныя чытачы! Пазнавайце на старых фотаздымках сябе, сваіх знаёмых і блізкіх і тэлефануйце нам: 8 (01562) 29-999, 8 (029) 133-04-21 у працоўныя дні з 9:30 да 17:30. Найбольш цікавыя расповеды пра герояў здымкаў будуць надрукаваны ў газеце, а іх аўтары атрымаюць запрашальныя квіткі на спектаклі Слонімскага драматычнага тэатра.



Дзяўчаты



Першамайская дэманстрацыя, першая палова 80-х гадоў

На фотаздымак першамайскай дэманстрацыі першай паловы 80-х гадоў, надрукаваны ў мінулым нумары «Аддушыны», ніхто з чытачоў не адгукнуўся.

Водгукі на гэты фотаздымак прымаюцца і на гэтым тыдні.

Мікола КАНАНОВІЧ
ФОТА З АРХІВА «ГС»

АКТУАЛЬНО

Коронавирус в мире:

ПОЛЬША И ЛИТВА

Сегодня послушаем, как проходят пандемию коронавируса наши соседи из Польши и Литвы.

Артём, Польша

Изоляция очень строгая. Лицам до 18 лет без родителей выходить из дома нельзя. На улицах мы обязаны соблюдать дистанцию — не менее двух метров друг от друга. Кроме аптек, магазинов, строек, ничего не работает. Кафе, рестораны, кинотеатры, торговые центры, салоны связи и другие учреждения закрыты. Также запрещено посещать парки, спортплощадки, пляжи, бульвары.



Артём

Транспорт (автобусы, трамваи) ходит, но на дверях написано максимальное количество пассажиров, которым разрешено войти. Оно равно половине числа сидячих мест. В магазины пускают по три человека на кассу, на входе охранник раздаёт полиэтиленовые перчатки (как для хлеба) в некоторых ещё и пшикают санитайзером. Те, кто хочет попасть в магазин, стоят в очереди на улице на расстоянии двух метров друг от друга.

Большинство людей за карантин, но есть и те, кто против такого положения. В масках где-то 70% людей на улице. Я и так работал из дому, так что для меня особо жизнь не изменилась. Жена по профессии визажист, ей пришлось отменить прием клиентов. Сейчас она отдыхает, сыну задают уроки онлайн, учится в школе дистанционно.

За нарушения карантина есть штрафы, сейчас даже членам семьи старше 13 лет нужно быть на расстоянии двух метров друг от друга (возможно, это для того, чтобы полиция не подходила и не выясняла, из одной ли это семьи), даже вдвоём сейчас нельзя стоять в людных местах.

ПРОДОЛЖЕНИЕ НА СТР. 7

ФУТБОЛ. 1-Я ЛИГА

ФК «Слоним 2017» не сыграл с ФК «Барановичи» и провёл двустороннюю игру между собой

В субботу, 11 апреля, в Слоним из-за ограничения спортивно-массовых мероприятий не смог приехать ФК «Барановичи». ФК «Слоним 2017» провёл двустороннюю игру между собой.

В контрольном матче слонимские футболисты были разделены на две команды: жёлтых и красных.

Жёлтые: Корней, Чудук, Лозко, Ровбут, Фазылов, Орлов, Силинский, Гузов, Сарамаха, Сикоев, Кошель.

Красные: Шишлов, Кильманов, Козлов, Казаков, Баль, Чернодаров, Курышев, Спасюк, Влад. Берг, Корзун, Герасимчик.

Голы: Сарамаха (33, 61, 75); Чернодаров (82).

Первый тайм проходил в упорной борьбе. Счёт голам был открыт ближе к перерыву. Отличился Артур Сарамаха, оказавшийся в нужное время в нужном месте. Голевую передачу произвёл Сергей Кошель.


Игра между собой

Во второй половине встречи немного прибавили в игре игроки в жёлтой форме, и это отразилось на результате. Дважды был точен Сарамаха. Жёлтые уходят в отрыв – 3:0.

Под занавес матча Алексею Чернодарову удалось совершить индивидуальный проход в штрафную соперника, и после его удара окончательный счёт стал 3:1.

Впервые в этом году ворота слонимской команды защищал воспитанник ДЮСШ №1 Слонима Владимир Корней (22.04.1990 г.р.)

Сергей БУЗУН
ФОТО АВТОРА

ФУТБОЛ. 1-Я ЛИГА

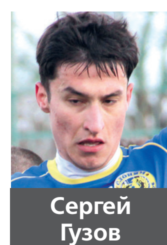
В ФК «Слоним 2017» новое пополнение

В начале апреля ФК «Слоним 2017» пополнился новыми игроками.

Российские полузащитники Сергей Гузов (1996 г.р.) и Александр Орлов (1997 г.р.) стали игроками ФК «Слоним 2017».

Александр и Сергей — воспитанники академии футбола им. В.Понедельника Ростова-на-Дону.

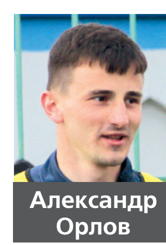
Они весь подготовительный период тренировались со слонимской командой. Гузов запомнился голом со штрафного в матче с ФК «Ивацевичи» и грамотной игрой в центре поля. Орлов отличился двумя голами в игре с волковысской «Спартой».


Сергей Гузов

В 2020 году футбольный сезон в первой лиге ФК «Слоним 2017» планирует начать в субботу, 18 апреля, в Пинске в 16:00. Первая игра в Слониме должна состояться в 14:00 25 апреля с ФК «Орша».

Как всё будет на самом деле, пока неизвестно.

Всемирная организация здравоохранения (ВОЗ) порекомендовала Беларуси усилить меры по предотвращению распространения коронавируса.


Александр Орлов

«Мы рекомендуем усилить меры дистанцирования, запретить массовые мероприятия, обеспечить карантин больных и контактных лиц», — заявил руководитель экспертной миссии ВОЗ Патрик О`Коннор.

Сергей БУЗУН

Мы работаем, чтобы к вам пришел праздник!







Светлая Пасха не за горами. Выпекание пасхального кулича и его появление на столе — одна из главных пасхальных традиций. Еще бы! История пасхальных куличей длится уже тысячелетия.

Сейчас кулич — главное блюдо на пасхальном столе. Он демонстрирует нам все тот же круговорот жизни и Воскресения, о котором мы вспоминаем все пасхальные праздники.

К пасхальному куличу подход особый: трепетный, уважительный, нежный и молитвенный.

И, пожалуй, именно молитвенное состояние в выпекании пасхального кулича — самая важная составляющая.

Директор филиала **«Слонимский хлебозавод» ОАО «Гроднохлебпром»** Валерий Николаевич Гончаров отмечает: «С пасхальным куличом мы сталкиваемся каждый год. И едим его не задумываясь. Зачастую для нас и наших детей это всего лишь вкусная «булочка» на очередном «празднике жизни». Но для того, чтобы хлебопекарное предприятие было конкурентоспособным, а продукция не приелась потребителям, мы вовремя отслеживаем тенденции рынка, корректируем объемы выпуска тех или иных изделий, исходя из количества продаж, а иногда и не боимся смелых экспериментов.

Уверен: наши сувенирные пряники вызовут у самого взыскательного покупателя только позитивные эмоции!»

Бабушки и дедушки, мамы и папы, приятно удивите своих малышей сувенирными пряниками, очень добрыми и очень вкусными!

«Да, на сегодняшний день ассортиментный перечень продукции нашего хлебозавода довольно обширен», — продолжает Валерий Гончаров. — Мы искренне и на достойнейшем профессиональном уровне заботимся, чтобы покупатели были всегда довольны. Казалось бы, производить хлеб — дело нехитрое: рецептуры давно отработаны, точки реализации известны. Однако не стоит забывать, что современные потребители не так просты: они желают получать максимум информации о продукции, которая оказывается у них на столе.

Для изготовления наших продуктов мы используем максимально натуральные ингредиенты.

Ведь здоровье людей всегда стояло и стоит во главе угла!»

Начальник участка реализации Оксана Ивановна Борисик продолжает: «Каждая хозяйка знает, что в центре праздничного пасхального стола должен быть он — красавец кулич! Наши милые женщины, пусть ваши ножки отдохнут после трудовой недели! Поверьте, мы вложили в наши пасхальные продукты не просто любовь и душу, а частичку своего сердца! Попробуйте наш кекс «Светлая пасха» с цукатами, кекс «Затейник» с курагой, кекс «Святочны дар» с изюмом, кекс «Авангард», кекс «Смак». Срок хранения этих изделий — 12 суток. Для любителей выпечки с творогом предлагаем сдобу «Лидскую».

Особое место среди пасхальной продукции занимают пряники ручной работы, покрытые глазурью. Штучно выпеченный пряник «Улыбка» не оставит равнодушным самого капризного маленького сладкоежку!»

В свое время самый известный московский булочник Иван Филиппов славился не только тем, что его выпечка была вкусной и свежей (в XIX веке этим могли похвастаться большинство пекарей), но и тем, что он вовремя вывел на рынок принципиально новый для той эпохи продукт — булочки с изюмом.

А сегодня специалисты нашего Слонимского хлебозавода радуют нас каждый день новыми, потрясающе вкусными изделиями!

И мы с искренней благодарностью им говорим: «Хвала рукам, что пахнут хлебом!»



Уважаемые слонимчане и гости нашего города, Слонимский хлебозавод приглашает всех в свои фирменные магазины за освященной пасхальной продукцией:

«Слонимский хлеб», г.Слоним, ул. Чкалова, 6

Магазин «Колосок», г.Слоним, ул. Красноармейская, 151

Павильон «Купава», центральный рынок по ул. Школьной

Палатка, центральный рынок по ул. Школьной (с 16.04.2020 по 18.04.2020)

Пасхальные дни — это именно праздник Жизни, гимн Жизни, гимн Воскресению!

Пусть этот светлый Праздник будет по-настоящему вкусным!

Жанна БУЛАВЧИК

УНП 500041139
Филиал «Слонимский хлебозавод» ОАО «Гроднохлебпром»

ПУТЬ К БОГУ

ПРЕДВКУШАЕМ СОБЫТИЕ ВСЕЛЕНСКОГО МАСШТАБА

В первые три дня Страстной недели на Часах прочитывается всё Евангелие.

В среду в конце Литургии после возгласа «Благословение Господне на вас» священник в последний раз произносит молитву преподобного Ефрема Сирина с тремя земными поклонами. После этого полностью отменяются и сами земные поклоны (кроме поклонов перед Святой Плащаницей) до дня Святой Троицы.

Примечательно, что на Страстной неделе верующим предлагаются повествовательные чтения из книг Исхода, пророчеств Иезекииля и Иова.

Евангельское повествование Великой среды напоминает верующему человеку о покаянии блудницы, а также её помазание драгоценной миррой головы Христа в доме Симона прокаженного, которая, по словам Самого Господа, подготовила Его к погребению. В этот же день заключается договор Иуды с иудейскими первосвященниками о предательстве за 30 сребреников Иисуса Христа.

Вечером этого дня во многих православных монастырях совершается общее таинство соборования.

В Свято-Успенском соборе в Жировичах оно начнется в 19.00, после вечернего богослужения. В этом таинстве прощаются все неосознанно совершенные грехи.

В Великий четверг, его ещё называют «Чистым», совершается приготовление учениками Пасхальной трапезы и умовение Господом ног Своих учеников (отсюда, предположительно, и второе название этого дня). В кафедральных соборах, в крупных монастырских храмах совершается торжественный чин, именующийся умовением ног. Архиерей, в присутствии народа, как некогда Христос Своим ученикам, умывает ноги сослужащему ему духовенству. Если вы ни разу не видели этого действия, советую посетить в предстоящий четверг Свято-Успенский Жировичский монастырь. Действие уникальное!

Кроме умовения ног, на этой вечери в Сионской горнице Господь наш Иисус Христос незадолго до Своих крестных страданий устанавливает Таинство Евхаристии. Заканчивается Евангельское повествование восхождением в Гефсиманский сад и молитвой в нём, а также предательством Иуды. Христиане, вспоминая Тайную Вечерю Господню, стараются в этот день причаститься Святых Тела и Крови Спасителя. Главной богослужебной особенностью Великого четверга является то, что в церкви постный напев сменяется на «красный» (праздничный). В церкви начинается слышаться Пасхальная радость.

С каждым днём, с каждой службой она будет крепчать, отчего даже в скорбные минуты душа будет озарена светом грядущего Воскресения. С этого дня и до понедельника второй седмицы по Пасхе (Радуницы) отменяются заупокойные ектении и поминовение усопших (за исключением тайного поминовения). Пятница Великой недели посвящена воспоминанию Страстей Господних, начавшихся в Сионской горнице и завершившихся смертью на Кресте с последующим Погребением Спасителя. Ещё накануне, вечером в четверг, совершается чтение двенадцати Страстных Евангелий.

К Евангелиям добавляются пятнадцать антифонов (песнопения, которые в старинных храмах исполняли попеременно два хора) Страстей Господних. Литургии в пятницу нет. Вместо неё совершаются Царские часы, где особым образом подобранные псалмы, отрывки из Ветхого Завета, Апостольского и Евангельского чтений воспроизводят картины тех страшных событий — суд, осуждение на смерть, бичевание, унижение, распятие, смерть Спасителя. Царскими часы называются потому, что за ними молились цари.

Во второй половине дня в храмах совершается Вечерня Великой пятницы с выносом Плащаницы из алтаря на середину храма. Само Погребение совершается на Утрени Великой субботы, служба совершается в пятницу вечером. Примечательно, что то, что мы можем слышать в храме (канон на Распятие Господне и на плач Пресвятой Богородицы ирмоса), очень сильно напоминает заупокойную службу — панихиду по умершему человеку.

В эту субботу, 18 апреля, мы в первый раз услышим радостную весть, от которой сердце, наполненное радостью, начнет стучать чаще, а душа примет весть, что Христа больше нет среди мёртвых — Он Воскрес.

Максим СУДИЛОВСКИЙ
ФОТО АВТОРА

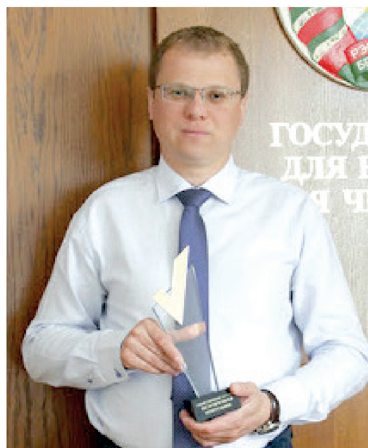


У иконы

Слонимский мясокомбинат — лауреат Премии Правительства за достижения в области качества

ВО ГЛАВЕ ТРАДИЦИЙ
СЛОНИМСКИЙ
• МЯСОКОМБИНАТ •

ОАО «Слонимский мясокомбинат» — одно из лучших в Беларуси, стало лауреатом Премии Правительства РБ — в четвертый раз!



Победителями стали организации, создавшие эффективные производства продукции и услуг, достигшие делового совершенства и признания потребителей, построившие современные системы менеджмента и высокоэффективные бизнес-процессы. Инновационная деятельность этих организаций способствует решению первоочередных задач развития экономики и достижения Целей устойчивого развития.

За период существования конкурса его лауреатами стали более 200 организаций. Попасть в этот клуб лучших предприятий достаточно сложно. Премия правительства предусматривает оценку положительного влияния на общество, насколько активную и важную позицию организация занимает в регионе или городе и т.д.

Среди других критериев конкурса — экспортные показатели предприятия, эффективность менеджмента, созданные возможности для получения долгосрочного успеха в условиях изменяющейся конкурентной среды. Учитывалась также способность организаций определять стратегию своего развития, находить новые рынки сбыта, разрабатывать и производить инновационную конкурентоспособную продукцию, применять методы современного менеджмента.



Несмотря на введение временных ограничений на поставки продукции ОАО «Слонимский мясокомбинат» на территорию Российской Федерации, предприятие уделило большое внимание поиску новых рынков сбыта. До введенных ограничений Россия была основным рынком сбыта мясной продукции и составляла 97,2%.

За 2019 год доля РФ во внешней торговле ОАО «Слонимский мясокомбинат» составила 21,3%.

В 2019 году предприятие осуществляло поставки своей продукции помимо Российской Федерации на следующие рынки: Казахстан, Узбекистан, Армения, Грузия, Вьетнам, Таджикистан, Азербайджан, Иран.

В 2020 году ОАО «Слонимский мясокомбинат» планирует укрепить свои позиции на освоенных рынках сбыта, а также продолжить курс диверсификации экспорта. Так, за 1 квартал 2020 года в копилке предприятия появились новые рынки сбыта. В марте текущего года мясокомбинат осуществил экспорт своей продукции в Республику Гана (Африка).

А в апреле 2020 года начались первые поставки мясной продукции в Китай.



Генеральный директор Скиба Сергей Леонович рассказывает: «Тенденции растущего мирового спроса на мясо и мясную продукцию открывают широкие возможности перед нашим комбинатом. Безусловно, на рынке, емком и постоянно растущем, наблюдается высокая конкуренция. Но в силу имеющихся важнейших преимуществ — высокого качества и безопасности, мы шаг за шагом завоевываем свою нишу. Так, буквально на днях мы отгрузили первую партию говядины в Китай. К этому событию мы шли долгих три года. Был задействован весь потенциал нашего коллектива. Это — дружная команда истинных профессионалов».

Сергей Леонович Скиба отмечает: «Наше предприятие постоянно расширяет географию поставок и на каждом рынке неизменно завоевывает любовь и предпочтение покупателей».





Так, в 2018 году ОАО «Слонимский мясокомбинат» стало победителем конкурса «Лучший экспортер» в номинации «Мясная промышленность».

Огромную роль в расширении географии поставок играют выставочные кампании, в которых активно принимает участие наше предприятие. Например, в декабре 2019 года ОАО «Слонимский мясокомбинат» в составе делегации Гродненского облисполкома приняло участие в Первой зимней ярмарке сельскохозяйственных продуктов и IV Международной выставке индустрии в Китае, в городе Санья провинции Хайнань. И это была не первая попытка завоевать китайский рынок. Огромный опыт был получен на Первой китайской международной выставке товаров и услуг в Шанхае в 2018 г.

Невозможно обойти стороной и ежегодную международную выставку «Gulfood» в г. Дубае. Ведь это более 5000 компаний с продукцией и услугами на одной площадке, которую посещают более 100 тысяч визитеров, среди которых владельцы и служащие супер- и гипермаркетов; бакалейных магазинов; производители, импортеры, экспортеры, дистрибьюторы продуктов и напитков; хотельеры и рестораторы, государственные департаменты.







Согласно рейтингу мясоперерабатывающих предприятий страны, Слонимский мясокомбинат занимает по производству колбасных изделий 4-е место в стране, а в Гродненском регионе — 2-е.

Предприятие входит в топ-5 производителей вареных колбасных изделий, включая сосиски и сардельки (5-е место в стране и 3-е место в Гродненском регионе).

По производству сыровяленых и сырокопченых колбасных изделий Слонимский мясокомбинат занял 4-е место и 2-е место в Гродненском регионе, а по производству полукопченых колбасных изделий — 3-е место в регионе.

Доля экспорта Слонимского мясокомбината в районе составляет 30%, доля ИФО — 42%.

«Если наша продукция востребована, значит, мы работаем в правильном направлении!» — верно замечает Сергей Леонович Скиба.





В преддверии светлого праздника Пасхи коллектив Слонимского мясокомбината приглашает всех слонимчан и гостей нашего города в свои фирменные магазины и желает всем только здоровья, добра, благополучия и истинного человеческого счастья!

Жанна БУЛАВЧИК

КАК ИСПЕЧЬ КУЛИЧ И ЧТО ПРИГОТОВИТЬ НА ПАСХАЛЬНЫЙ СТОЛ

Православная Пасха наступит 19 апреля. На Пасху традиционно готовят кулич, буженину, ветчину, мясные рулеты с начинкой и холодец. Мы предлагаем вашему вниманию рецепты кулича, горячих блюд из свинины.



Пасхальный окорок в апельсиновой глазури

Ингредиенты:

большой свиной окорок без кости
2 лавровых листа
1 ч. л. черного перца горошком
40 шт. гвоздики
50 г коричневого сахара
1-2 ст. л. апельсинового джема
2 ч. л. сухой горчицы
1 ст. л. коньяка, рома или бренди
соль

Рецепт приготовления:

1. Свиной окорок помыть и сложить в большую кастрюлю с холодной водой. Подержать на огне 10 минут, слить жидкость и добавить свежую воду. Довести до кипения, добавить лавровый лист и перец. Уменьшить огонь, накрыть крышкой и варить из расчета 30 минут на каждые 500 г веса. За полчаса до конца варки хорошо посолить бульон.

2. В большой форме для запекания установить решетку. Вынуть окорок из бульона и положить на решетку. Дать остыть в течение 15 минут. За это время разогреть духовку до 180 С.

3. Ножом снять шкурку, оставив слой сала. Сделать насечки ромбиком и в центр каждого ромбика воткнуть по гвоздике.

4. Смешать в сотейнике сахар, джем, горчицу и алкоголь. Прогреть до растворения сахара. Получившейся глазурью смазать окорок.

5. Запекать окорок около 25 минут до получения румяной корочки.

SEGODNYA.UA

Пасхальный кулич

1. Готовим опару. Отмеряем 500 мл молока комнатной температуры, можно 30°С.
2. Заливаем в емкость для взбивания.
3. Берем сухие дрожжи, 20 граммов.
4. Разводим их в молоке.
5. Добавляем 1 стакан сахара.
6. Просеиваем 400 граммов муки.
7. Вымешиваем.
8. Тесто получается как на оладьи.
9. Опару накрываем полотенцем и оставляем подходить в теплом месте.
10. Когда опара готова — добавляем соль.
11. Разбиваем 4 целых яйца и желток от яйца для глазури.
12. Добавляем в опару масло, размягченное при комнатной температуре.
13. Просеиваем еще 400 граммов муки с добавлением ванилина, миксером вымешиваем до тех пор, пока тесто не начнет отставать от стенок чаши.
14. Стол посыпать мукой и выложить размешанное тесто, вымесить в течение 10 минут.
15. Смазать емкость тонким слоем масла, чтобы тесто не прилипало, легко подходило и легко доставалось.
16. Накрываем полотенцем и оставляем тесто в теплом месте подходить где-то на часа 1,5-2.
17. Если тесто слишком быстро будет подходить, то через 1 час его нужно обмять и оставить подходить еще на 1 час.



18. Пока тесто подходит — моем чернослив, курагу. Заливаем их кипятком. Даем постоять не больше 5 минут.
19. Подсушиваем и нарезаем, добавляем вишню.
20. Подготавливаем форму, устилаем пергаментом и смазываем маслом.
21. Когда тесто подошло, посыпаем стол мукой, выкладываем тесто, расправляем его, выкладываем начинку. Разравниваем и скручиваем рулет.
22. Собираем тесто в комок, кладем в форму, даем подойти минут 20 и ставим в духовку на 180°С не меньше чем на 1 час — 1 час 20 минут.
23. Пока кулич печется, готовим глазурь: холодный белок 1 яйца, полстакана сахара и тертую вишню (для цвета), взбиваем миксером до жестких пиков.
24. Когда кулич готов, достаем из духовки, даем остыть минут 5-10 и сверху покрываем глазурью.
25. Сверху украшаем на свой вкус.

SPUTNIK.BY

Пасхальные кулинарные секреты

• Пока тесто для куличей не подойдет, нельзя проветривать комнаты, хлопать дверьми и громко разговаривать. От малейшего перепада температуры или сотрясения воздуха тесто может сесть.

• Готовый кулич следует разрезать не вдоль, а поперек. Верхушкой накрывают недоеденную часть, чтобы не зачерствела. Хотя, если кулич удался, зачерстветь он не успеет.

Подготовила
Анна ВОЛОДАЩУК
anna@gs.by



Холодец из курицы

Ингредиенты:

курица – 2 кг
крупная морковь – 1 шт.
крупная луковица – 1 шт.
чеснок – 1 зубок
соль, черный перец горошком, лавровый лист по вкусу;
быстрорастворимый желатин (по 25 г) – 3 шт.
зелень

Рецепт приготовления:

Курицу промыть, удалить жир, сложить в кастрюлю, залить водой. Туда же бросить очищенные морковь и луковицу. По мере того, как вода закипает, надо собирать с нее пену, пока она полностью не исчезнет. Варить курицу на слабом огне около 2-2,5 часов. Затем мясо вынуть, оставить охлаждаться. С бульона собрать жир, долить его водой, чтобы получилось жидкости литра три. Бульон хорошо посолить, поперчить, добавить лавровый лист, снять с огня, растворить в нем желатин. Положить разрезанный пополам зубчик чеснока, закрыть крышкой и дать настояться.

Мясо разобрать на кусочки, сняв с него кожу, выбросив пленочки и хрящи. Затем разложить по тарелкам, нарезать морковь, которая варилась с курицей, кусочками и зелень, выложить их красиво сверху на мясо или рядом. Бульон процедить и залить им мясо в тарелках. Подавать с хреном или горчицей.

HOCHU.UA

АКТУАЛЬНО

Коронавирус в мире: ПОЛЬША И ЛИТВА



Анна с семьёй

НАЧАЛО НА СТР. 2

Полиция в случайном порядке проверяет наличие людей у себя дома. Представители звонят по телефону и просят подойти к окну, чтобы они увидели человека. Кроме того, могут зайти в квартиру, порой даже до двух раз. Многие на этом попадаются. Штраф за нарушение карантина очень большой — 30 тысяч злотых, это 7 тысяч долларов. О том, что белорусский президент не закрыл границу, конкретно мало что думают, но в целом все в шоке. Поляки просто сочувствуют нам, молча качают головой в основном. Наши переживают за своих, паникуют, но встречаются и те, кто, наоборот, говорит, что карантин — это плохо, и поддерживают власти в Беларуси, но таких мало.

Анна, Литва

Я с ребенком сижу дома — у нас сады и школы работают дистанционно. Муж ходит на работу, но работает за «закрытыми дверями». Люди не выдерживают самоизоляцию. Хорошо, что сейчас штрафы уже думают вводить. Театры, концерты и разные мероприятия отменены. Парикмахерские, салоны по маникюру, кафе, кофейни не работают. Работают только продовольственные магазины, аптеки, ветеринарные магазины и аптеки. С ребенком занимаемся дистанционно, выполняем задания, которые присылает сад. В принципе, не скучаем, не хватает прогулок на свежем воздухе.

Да, сейчас приняли закон, который даёт право полиции штрафовать за нарушение карантина. На улице могут оштрафовать, если увидят больше двух человек вместе. Даже членам семьи нужно соблюдать дистанцию от 1,5 метров, не меньше. Все должны быть с повязками. Наша семья и мои знакомые, которые здесь живут, считают, что карантин необходим. Может возникнуть огромный скачок тяжёлых пневмоний, и больницы просто не справятся с наплывом пациентов. Да и моральный вопрос, оказывается, открыл глаза людям.

Беларусь выбрала естественный отбор, и человеческая жизнь там ничего не стоит. Границы в Литве закрыты для туристов. Запрещен также выезд граждан из страны, остановлено авиасообщение с Беларусью.

Может, Лукашенко самый умный, знает что-нибудь секретное по коронавирусу? Все говорят, что глупо ничего не делать. Президент Литвы сказал, что Лукашенко «ведёт себя с определенной бравадой» (показухой). У нас только думают вводить штрафы. Уже принят закон, по которому полиция, военная полиция, служба общественного порядка получили право на составление протоколов нарушений. Штрафы для физических лиц за нарушение правил карантина составят от 500 до 1500 евро, штрафы предприятиям — от 1500 до 6000 евро. При этом минимальная зарплата у нас 600 евро.

Максим СУДИЛОВСКИЙ

ФОТО ИЗ АРХИВА ГЕРОЕВ

Афиша

Слонимский центр культуры

КИНОЗАЛ

15 апреля, среда
12.00, 14.00 «Мой друг мистер Персиваль» 2D (Австралия, 6+, семейный, 01.39)
16.00 «Ржев» 2D (Россия, 12+, история, 01.53)
18.00 «Верю в любовь» 2D (США, 12+, мелодрама, 01.55)
20.00 «Морские паразиты» 2D (Ирландия, 18+, фантастика, 01.30)

16 апреля, четверг
12.00, 14.00 «Большое путешествие» 2D (Россия, 6+, мультфильм, 01.20)
16.00, 20.00 «Верю в любовь» 2D (США, 12+, мелодрама, 01.55)
18.00 «Ржев» 2D (Россия, 12+, история, 01.53)

17 апреля, пятница
12.00, 14.00 «Большое путешествие» 2D (Россия, 6+, мультфильм, 01.20)
16.00, 20.00 «Верю в любовь» 2D (США, 12+, мелодрама, 01.55)
18.00 «Ржев» 2D (Россия, 12+, история, 01.53)

18 апреля, суббота
12.00, 14.00 «Большое путешествие» 2D (Россия, 6+, мультфильм, 01.20)
16.00, 20.00 «Верю в любовь» 2D (США, 12+, мелодрама, 01.55)
18.00 «Ржев» 2D (Россия, 12+, история, 01.53)

19 апреля, воскресенье
12.00, 14.00 «Большое путешествие» 2D (Россия, 6+, мультфильм, 01.20)
16.00, 20.00 «Верю в любовь» 2D (США, 12+, мелодрама, 01.55)
18.00 «Ржев» 2D (Россия, 12+, история, 01.53)

ШЧАСЛІВЫЯ МУЖЧЫНЫ

— Ну, нарэшце! — пачухаўшы праз кепку патыліцу сказаў таўсматы як калабок Вінцук Жэчка суседу Антосю Ліпанку, калі яны пасадзілі на аўтобус сваіх жонак Марту і Зіну. Тыя паехалі на курорт. — Хоць два тыдні пажывём як людзі.

— Го, дык мы ж з табой шчаслівыя мужчыны! — Антось таксама быў вельмі рад. — На работу хадзіць не трэба, бо пенсіянеры. Вясна яшчэ як след не распушылася, агароды капаць рана, работы асаблівай няма, то для нас і тут будзе курорт.

Яны разышліся па хатах, задаволеныя жыццём.

Не мінула і гадзіны, як у Вінцуковых сенях бразнула клямка і нехта лэпаў па дзвярах, шукаючы ручку.

«Нехта чужы, бо не ведае як зайсці», — падумаў ён і пайшоў адчыняць. Здзівіўся, што гэта быў Антось.

— Ты што, дзверы мае не ўмееш адчыняць?

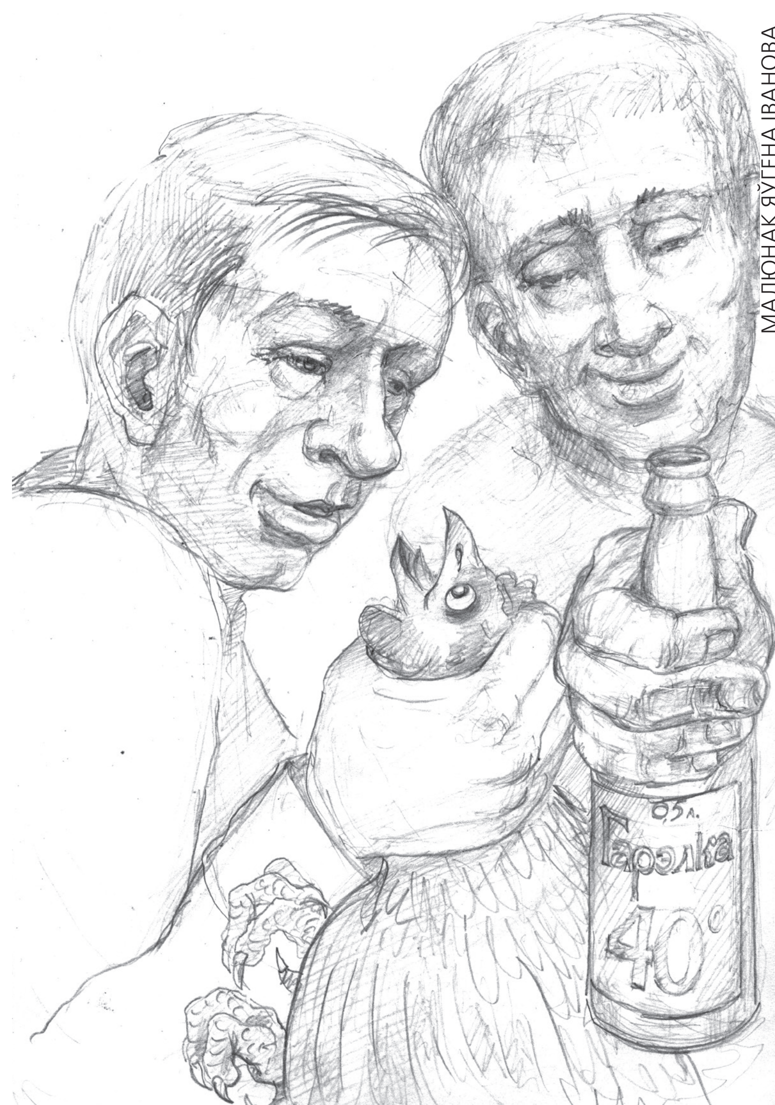
— Рукі трасуцца. Браток, бяжым хутчэй да мяне! Карова надумалася цяліцца, каб яна здарова была, а я не ведаю, што рабіць. Панёс ёй мурагу падкласці, бачу — целіцца! — лямантаваў худы, як кій для скандынаўскай хады, рабаціністы сусед. Твар яго ад страху быў чырвоны, ажно рабацінне ў гэтай чырвані пахавалася. — Раней часу целіцца, яшчэ ж не павінна была!

— Дык што, у цябе карова першы раз целіцца, не ведаеш, што рабіць?

— Не разважай, а пайшлі хутчэй! Я ніколі не памагаў нашай Мушцы цяліцца, гэта рабіла жонка, бо я надта ж баюся!

Распырскваючы лужыны ад талага снегу, пашыбавалі ў хлеў. Стараліся як маглі, і неўзабаве на свет з`явіўся рабенькі бычок.

— Тоўсценькі, каб ты здароў быў! — радаваўся Антось. — Твая гаспадыня яшчэ і да курорта не даехала, а ты ўжо тут.



МАЛЮНАК ЯЎГЕНА ІВАНОВА

Вінцук даў суседу слушныя парады, што трэба рабіць далей, і павярнуў дадому.

— То прыходзь жа праз якую гадзіну замачыць бычка! — запрасіў. — Каб не ты, то я цяля змарнаваў бы. А так усё добра! — радаваўся.

Управіўшыся па гаспадарцы, бо сонца ўжо даходзіла да полудня, Вінцук пайшоў да суседа. З пустымі ж рукамі няёмка, то ён засунуў у кішэню бутэльку першака, якую знайшоў у жончыным схроне. Яна была ўпэўнена, што ніколі не знойдзе, што не ведае яе тайнікоў, а ён ведаў усе да аднаго. Бывала, налье ў шклянку грамаў сто, а туды вады дабавіць. Кабета пра гэта не здагадвалася, бо ніколі спіртнога і ў рот не брала. А госці хіба прад`явяць прэтэнзіі? Пілі і маўчалі.

— Не даставай сваёй бармотухі, — сказаў Антосю. — Ведаю, што гэта не гарэлка, а вада сівенькая, усё адно як на перагон. У мяне во добрая ёсць.

Гаспадар прынёс са стопкі сала, парэзаў марынаванага гурка, і яны пачалі спраўляць дзень нараджэння рабенькага бычка.

Калі захарашэла, Антось, гледзячы ў акно, за якім свяціла яркае сонейка, сказаў:

— Як падумаю, што неўзабаве каровы на пашу гнаць, то ажно не па сабе становіцца. Каб ты ведаў, як я не люблю гэтай работы... Вось жа трава ў іх пад пысай, то не — пруцца недзе, нечага лепшага шукаюць. Гэта Сівая Марыліна гадзіна задзярэ галаву і пачасала, сама не ведаючы куды. А за ёй і астатнія. Вясковыя бабы з агародаў крычаць:

— Чаму ты іх не запыняеш?! Усё лётаюць ды лётаюць, травы не скубуць, дадому прыходзяць з упалымі бакамі!

— Ага! — памагае ёй другая. — Цяпер лётаюць, а неўзабаве палягуць і ляжацьмуць колькі захочацца. Іх жа ўзганяць трэба!

— Каб з вас дух гнала! — шапчу пaціху, маючы на ўвазе кароў і бабаў. — Тут і так цяжка, гарачыня. Сапраўднае пекла — пасвіць каровы.

— Бо ў цябе, суседзе, няма фантазіі і ніколі яе не было. Калі не выдасі маю таямніцу, то раскажу. Але толькі маўчок!

— Каб я з гэтага месца не ўстаў!

— Ну дык вось. Для мяне пасвіць чаргу — любімы занятак. Ніколі ніхто не мае прэтэнзій. Я заўсёды бяру на пашу торбачку з соллю. Адганю далей ад агародаў, пад лес, куды бабскае вока не прастрэльвае, пасыплю ладны ўчастак пашы соллю, каб кароў прыманіць — і вольны казак! Яны скубуць, нібыта тыдзень не елі, а я тым часам праз лясок ды ў суседнія Лапанцы ў магазін па чакушачку. Каб пайшоў у наш, міровіцкі, то прадаўшчыца Кацька хуценька жонцы паведаміла б праз бабаў-пакупніц, а там ніхто не скажа.

Вяртаюся, а каровы як скублі траву, так і скубуць. Вып`ю крыху, закушу хлебам з салам, а астатнюю гарэлку схаваю на потым пад ядлаўцовы куст, пракапаўшы ў кратавінні невялікую ямку. Ведаю, што крот не дап`е, таму спакойны.

А каровы наядуцца, пойдуць да рачулкі, нап`юцца вады, і бакі ў іх кругленькія як бочачкі. Усе задаволены, а я дык найбольш.

— Во галава!

— Ну дык! — ганарыста сказаў рацыяналізатар.

Ішлі дні. Вінцук і Антось, якія спачатку надта радаваліся, што няма жонак, замучаныя гаспадаркай да знямогі, не маглі дачакацца, калі тыя вернуцца, бо што ні дзень, то ў іх прыгоды. Аднойчы раніцай Антосеў парсюк паламаў загарадку, бо гаспадар доўга не нёс есці.

— Вазьмі малаток і хадзі да мяне! — папрасіў суседа. — Непарадак, парсюк носіцца па ўсім хляве.

— Дык што, у цябе малатка няма?

— Недзе ёсць, але не знайду, бо гарадзіць загарадку, як паломіцца, гэта жончына справа. Памажы!

Памог.

А праз два дні сам прыйшоў па параду:

— Нешта мая рабая курыца, што нясе яйкі на два жаўткі, есці да карыта з мешанкай не падыходзіць. Сядзіць у кутку, пер`е натапырыўшы. Трэба ёй даць гарошынку духмянага перцу і гарэлкі.

— І што, сама з`есць і вып`е? Не пад прымусам?

— Трымаць яе трэба. Ты трымацьмеш, а я піхаць усё ў дзюбу. Мы з маёй бабай так курэй лечым.

Як рабая курыца не супраціўлялася, але мусіла праглынуць пярчынку і гарэлку.

— Калі не здохне, то выжыве... — задумліва мовіў лекар.

Але да вечара курыца спруцянела.

— Ат, — махнуў рукой гаспадар. — Не карова нябось...

Сваіх бабаў з курорта Вінцук і Антось сустракалі яшчэ ў лепшым настроі, чым выправілі. Вось калі яны адчулі сябе па-сапраўднаму шчаслівымі...

Леанарда ЮРГІЛЕВІЧ

Главный редактор Николай Николаевич Кононович

Учредитель
Анна Павловна ВОЛОДАЩУК

Телефоны редакции:
Velcom: 8-029-133-04-21
факс: 8 (01562) 2-90-00
звонить с 9.00 до 18.00
Skype — gazslon

ГАЗЕТА ВЫХОДИТ НА РУССКОМ И БЕЛОРУССКОМ ЯЗЫКАХ

Для корреспонденции: 231799, г. Слоним, ул. Красноармейская, д.41
Юридический адрес: г. Слоним, ул. Красноармейская, 41

Регистрационное удостоверение №65 от 05.03.2009 года выдано Министерством информации Республики Беларусь. Свидетельство о госрегистрации УП "Газета Слонимская" ЮКЛ № 001845, выданное Гродненским областным исполнительным комитетом от 03.04.2003 г.

Авторы опубликованных материалов отвечают лично за подбор и достоверность фактов, их точка зрения может не совпадать с мнением редакции. Редакция не ведет переписки с читателями и оставляет за собой право не рецензировать и не возвращать рукописи. Редакция не несёт ответственности за содержание рекламы.

Свободная цена

Тираж номера 2500 экз.

Время подписания к печати по графику 14 апреля 2020 года 17:00

РЕКЛАМНАЯ СЛУЖБА
8(044) 715-90-03
8(044) 762-48-39; 8(044) 715-90-03
ул. Красноармейская, 41
e-mail: gs@gs.by, gazslon@gmail.com

Объем — два условных печатных листа.
Газета отпечатана в ГОУПП "Гродненская типография", Гродно, ул. Полиграфистов, 4. индекс 230025
ЛП №02330/39 от 27.03.2014
Заказ № 1880

Распространяется с газетой "Газета Слонимская" по подписке и в розницу по Республике Беларусь

ISSN 1991-3362



